

## ANEXO

PROJETO DE INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº , DE DE DE 2009

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto no Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997, e o que consta do Processo nº 21000. 002761/2008-31, resolve:

Art. 1º Aprovar os REGULAMENTOS TÉCNICOS PARA A FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA AS BEBIDAS ALCOÓLICAS POR MISTURA: LICOR (ANEXO I), BEBIDA ALCOÓLICA MISTA (ANEXO II), BATIDA (ANEXO III), CAIPIRINHA (ANEXO IV), BEBIDA ALCOÓLICA COMPOSTA (ANEXO V), APERITIVO (ANEXO VI) E AGUARDENTE COMPOSTA (ANEXO VII).

Art. 2º Estabelecer que no rótulo da bebida alcoólica por mistura ficam proibidas as seguintes designações: branco, bianco, rosé, tinto, rosado, rosso, bianco, suave, seco, demi-sec , meio-doce e outras designações específicas para os vinhos e para os derivados da uva e do vinho, exceto os casos previstos na presente Instrução Normativa.

Art. 3º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação, estabelecido o prazo de 180 (cento e oitenta) dias para a adequação às alterações estabelecidas.

Art. 4º Revogam-se a Portaria no 880, de 28 de novembro de 1975, a Portaria nº 110, de 30 de abril de 1980 e a Portaria nº 114, de 30 de abril de 1981, no que concerne aos produtos constantes desta Instrução Normativa.

REINHOLD STEPHANES

### **ANEXO I REGULAMENTO TÉCNICO PARA A FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA LICOR**

Art. 1º O presente Regulamento Técnico tem por objeto estabelecer os padrões de identidade e qualidade aos quais deverá obedecer o licor.

Art. 2º O presente Regulamento Técnico aplica-se ao licor comercializado em todo o território nacional.

Art. 3º Licor é a bebida com graduação alcoólica de quinze a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, com um percentual de açúcar superior a trinta gramas por litro, elaborada com uma parte alcoólica e com uma parte não-alcoólica de origem vegetal ou animal.

§ 1º A parte alcoólica deverá ser constituída por um ou mais dos seguintes ingredientes: álcool etílico potável de origem agrícola, destilado alcoólico simples de origem agrícola ou bebida alcoólica.

§ 2º A parte não-alcoólica deverá ser constituída por um ou mais dos seguintes ingredientes: extrato ou substância de origem vegetal e extrato ou substância de origem animal.

§ 3º Será denominada de licor seco a bebida definida no caput deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, e que contenha mais de trinta e no máximo cem gramas de açúcares por litro.

§ 4º Será denominada de licor fino ou licor doce a bebida definida no caput deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, e que contenha mais de cem e no máximo trezentos e cinquenta gramas de açúcares por litro.

§ 5º Será denominada de licor creme a bebida definida no caput deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, e que contenha mais de trezentos e cinquenta gramas de açúcares por litro.

§ 6º Será denominada de licor escarchado ou licor cristalizado a bebida definida no caput deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, saturada de açúcares parcialmente cristalizados.

§ 7º A denominação do licor deverá obedecer à seguinte ordem: licor, seguida da classificação quanto ao teor de açúcar, seguida do nome da matéria-prima utilizada, caso atendido o disposto no parágrafo 1º, do artigo 81 do Decreto nº 2.314, de 1997.

§ 8º Observado o disposto no parágrafo anterior, as denominações licor de café, de cacau, de chocolate, de laranja, de ovo, de doce de leite e outras, só serão permitidas aos licores que, em suas preparações, predomine o aroma e o sabor da matéria-prima que justifique essas denominações

§ 9º O licor com denominação específica de café, de chocolate e outras que caracterizem a bebida, que contiver em sua composição conhaque, uísque, rum ou outra bebida alcoólica, poderá conter a denominação licor, seguida da classificação quanto ao teor de açúcar, seguida do nome da matéria-prima utilizada e da denominação da bebida alcoólica utilizada. Neste caso, deverá ser declarado no painel principal do rótulo o percentual, em volume, da bebida alcoólica utilizada.

§ 10. Serão permitidas, ainda, as denominações cherry, apricot, peach, curaçau, prunelle, maraschino, peppermint, kummel, noix, cassis, ratafia, anis e outras de uso corrente, aos licores elaborados principalmente com as frutas, plantas ou partes delas, desde que justifiquem essas denominações.

§ 11. O licor que contiver por base mais de uma substância vegetal e, não havendo predominância de alguma delas, poderá ser denominado genericamente de licor de ervas, licor de frutas ou outras denominações que caracterizem a bebida, respeitado o disposto no parágrafo sétimo deste artigo.

§ 12. O licor que contiver em sua composição no mínimo cinquenta por cento em volume de conhaque, uísque, rum ou outras bebidas alcoólicas destiladas, poderá conter o nome da bebida destilada acrescida ao final da denominação do licor, desde que o nome da bebida destilada possua a mesma dimensão, forma, padrão e cor dos caracteres utilizados no termo licor.

§ 13. Poderá ser denominado de advocat, avocat, advokat, advocaat, o licor à base de ovo, admitindo-se para essa bebida uma graduação alcoólica mínima de quatorze por cento em volume, a vinte graus Celsius, com teor mínimo de cento e cinquenta gramas por litro de açúcares, expresso em sacarose.

I - Os ingredientes, para o licor previsto neste parágrafo, são a gema de ovo, a clara de ovo e o açúcar ou mel. O teor mínimo de gema de ovo pura é de cento e quarenta gramas por litro de produto acabado. Na elaboração do licor à base de ovo poderá ser adicionado aroma natural ou idêntico ao natural.

§ 14. Poderá ser denominado de licor de ouro o licor que contiver lâminas de ouro puro

§ 15. Poderá ser denominado de anisete, o licor de anis que contiver no mínimo trezentos e cinquenta gramas de açúcares por litro

§ 16. Poderá ser denominado de triple sec ou extra seco, independentemente do seu teor de açúcares, o licor preparado por destilação de cascas de frutas cítricas, adicionado ou não de aroma.

Art. 4º O licor que tiver o nome da substância de origem animal ou vegetal, deverá contê-la em substância, obrigatoriamente, proibida a sua substituição por aditivo aromatizante sintético.

Parágrafo único. Será denominada de licor, seguida da classificação quanto ao teor de açúcar, seguida da palavra aromatizado, a bebida definida no *caput* deste artigo que utilize aromatizante sintético artificial ou que contenha aditivo aromatizante natural ou idêntico ao natural.

Art. 5º Os ingredientes utilizados na produção do licor são

a) ingredientes básicos - álcool etílico potável de origem agrícola ou destilado alcoólico simples de origem agrícola ou bebida alcoólica adicionados de extratos ou substâncias de origem vegetal ou animal e açúcar:

1. o açúcar aqui permitido é a sacarose, a qual poderá ser substituída total ou parcialmente por frutose, maltose, açúcar invertido, glicose e seu xarope;

2. quando denominado de cherry, o licor deverá conter exclusivamente cereja como matéria-prima de origem vegetal, não devendo ser adicionado nenhum ingrediente de origem animal;

3. quando denominado de curaçu, o licor deverá conter casca de laranja amarga como matéria-prima exclusiva de origem vegetal, não devendo ser adicionado de nenhum ingrediente de origem animal;

4. quando denominado de kummel, o licor deverá conter sementes de alcarávia (*Carum carvi*) como matéria-prima exclusiva de origem vegetal, não devendo ser adicionado de nenhum ingrediente de origem animal;

5. quando denominado de marasquino ou maraschino, o licor deverá ser incolor e conter destilado de cereja como matériaprima exclusiva de origem vegetal, não devendo ser adicionado de nenhum ingrediente de origem animal; o marasquino deverá conter teor mínimo de duzentos e cinquenta gramas de açúcares por litro e graduação alcoólica mínima de vinte e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius.

6. quando denominado de licor de ouro, o licor deverá conter casca de cítricos como matéria-prima exclusiva de origem vegetal, e folhas de ouro puro, não devendo ser adicionado de nenhum ingrediente de origem animal;

7. quando denominado de peppermint ou pipermint, o licor deverá conter menta (*Mentha piperita*) como matéria-prima exclusiva de origem vegetal, não devendo ser adicionado de nenhum ingrediente de origem animal;

8. quando denominado de ratáfia, o licor deverá conter frutas frescas maceradas como matéria-prima exclusiva de origem vegetal, não devendo ser adicionado de nenhum ingrediente de origem animal;

9. quando denominado de peach, o licor deverá conter pêssego como matéria-prima exclusiva de origem vegetal, não devendo ser adicionado de nenhum ingrediente de origem animal;

10. quando denominado de apricot, o licor deverá conter damasco como matéria-prima exclusiva de origem vegetal, não devendo ser adicionado de nenhum ingrediente de origem animal;

11. quando denominado de prunelle, o licor deverá conter ameixas verdes como matéria-prima exclusiva de origem vegetal, não devendo ser adicionado de nenhum ingrediente de origem animal;

12. quando denominado de noix, o licor deverá conter nozes inteiras verdes (*Juglans regia* L.) como matéria-prima exclusiva de origem vegetal, não devendo ser adicionado de nenhum ingrediente de origem animal;

13. quando denominado de cassis, o licor deverá conter groselha-negra (*Ribes nigrum* L.) como matéria-prima exclusiva de origem vegetal, não devendo ser adicionado de nenhum ingrediente de origem animal;

b) ingrediente opcional água:

a água utilizada deverá obedecer às normas e aos padrões aprovados pela legislação específica para água potável e estar condicionada exclusivamente, à padronização da graduação alcoólica do produto final.

Art. 6º A composição química do licor deverá obedecer aos limites fixados a seguir:

a) graduação alcoólica com valor mínimo de quinze e máximo de cinquenta e quatro, expressa em porcentagem de volume alcoólico a vinte graus Celsius;

b) o teor de açúcares totais, expressos em sacarose, deverá possuir um valor mínimo de trinta gramas por litro.

Art. 7º A bebida alcoólica e a não alcoólica utilizada na elaboração do licor deverá atender ao seu respectivo padrão de identidade e qualidade definido na legislação vigente, caso exista.

Art. 8º O licor não deverá ter a sua característica organoléptica ou composição alterada pelo material do recipiente, utensílio ou equipamento utilizado no seu processamento e comercialização.

§ 1º É vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais naturais do produto final, excetuados os casos previstos no presente Regulamento Técnico.

§ 2º O licor deverá apresentar o sabor e o aroma dos elementos naturais contidos na matéria-prima utilizada.

Art. 9º O aditivo intencional, o coadjuvante de tecnologia de fabricação, o recipiente e as demais substâncias devem atender à legislação específica.

Parágrafo único. É vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, coposmedidas ou outros que caracterizem produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Art. 10. Os estabelecimentos que elaboram licor deverão apresentar as condições higiênicas fixadas nas normas sanitárias em vigor.

§ 1º O licor não poderá conter substância tóxica produzida por microrganismo em quantidade que possa tornar-se perigosa para a saúde humana.

§ 2º O licor não deverá apresentar contaminante microbiológico ou resíduo de agrotóxico ou outro contaminante orgânico e inorgânico em quantidade superior ao limite estabelecido em legislação específica em vigor.

§ 3º A concentração de álcool metílico não deverá ser superior a vinte miligramas por cem mililitros de álcool anidro.

§ 4º A concentração de cobre (Cu) não deverá ser superior a cinco miligramas por litro.

§ 5º A concentração de chumbo (Pb) não deverá ser superior a dois décimos de miligrama por litro.

Art. 11. Os pesos e as medidas deverão atender à legislação específica.

Art. 12. As normas concernentes à rotulagem são aquelas estabelecidas pelo Decreto nº 2.314, de 04 de setembro de 1997 e pela legislação complementar.

§ 1º O nome da substância de origem vegetal ou animal que caracteriza o licor deverá figurar na denominação da bebida, obrigatoriamente, com caracteres gráficos de igual dimensão, forma, padrão e cor daqueles utilizados para a palavra licor.

§ 2º É vedado o uso da expressão artesanal, caseiro, reserva, especial e outras expressões similares para designar, tipificar ou qualificar o produto previsto no presente Regulamento Técnico, até que se estabeleça, por ato administrativo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o regulamento técnico que fixe os critérios e os procedimentos para o uso dessas expressões.

Art. 13. Os métodos oficiais de amostragem e de análise são aqueles estabelecidos pelo Decreto nº 2.314, de 04 de setembro de 1997, pela legislação complementar e pelos atos administrativos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 14. É proibida qualquer manipulação ou tratamento que tenha por objetivo modificar as qualidades originais do produto com a finalidade de ocultar alteração do mesmo.

## **ANEXO II**

### **REGULAMENTO TÉCNICO PARA A FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA BEBIDA ALCOÓLICA MISTA**

Art. 1º O presente Regulamento Técnico tem por objeto estabelecer os padrões de identidade e qualidade aos quais deverá obedecer a bebida alcoólica mista.

Art. 2º O presente Regulamento Técnico aplica-se à bebida alcoólica mista comercializada em todo o território nacional.

Art. 3º Bebida alcoólica mista ou coquetel ou cocktail é a bebida com graduação alcoólica de meio a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida pela mistura de uma ou mais bebidas alcoólicas, ou álcool etílico potável de origem agrícola, ou destilados alcoólicos simples de origem agrícola com outras bebidas não alcoólicas, ou sucos de frutas, ou frutas maceradas, ou xarope de frutas, ou outras substâncias de origem vegetal ou animal, ou de ambas, permitidas em ato administrativo próprio.

§ 1º A bebida será, necessariamente, elaborada com uma parte alcoólica e com uma parte não-alcoólica de origem vegetal ou animal.

§ 2º A parte alcoólica deverá ser constituída por um ou mais dos seguintes ingredientes: álcool etílico potável de origem agrícola, destilado alcoólico simples de origem agrícola ou bebida alcoólica.

§ 3º A parte não-alcoólica deverá ser constituída por um ou mais dos seguintes ingredientes: bebida não alcoólica de origem vegetal ou animal, suco de fruta, fruta macerada, xarope de fruta ou substância de origem vegetal ou animal.

§ 4º A bebida alcoólica mista deverá ser preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

§ 5º Será denominada de bebida alcoólica mista aromatizada ou coquetel aromatizado ou cocktail aromatizado, a bebida definida no caput deste artigo que utilize aditivo aromatizante natural ou sintético.

§ 6º Será denominada de bebida alcoólica mista gaseificada ou coquetel gaseificado ou cocktail gaseificado, a bebida definida no caput deste artigo que possua graduação alcoólica não superior a quinze por cento em volume, e que tenha sido adicionada de gás carbônico.

§ 7º Será denominada de bebida alcoólica mista aromatizada gaseificada ou coquetel aromatizado gaseificado ou cocktail aromatizado gaseificado, a bebida que atender simultaneamente o estabelecido nos parágrafos quinto e sexto deste artigo

§ 8º As bebidas previstas no caput deste artigo, que contiverem vinhos ou derivados da uva e do vinho em sua composição, serão reguladas pelo Decreto no 99.066, de 8 de março de 1990 ou ato superveniente.

§ 9º Não é permitida a utilização de aditivo que confira à bebida alcoólica mista característica sensorial semelhante ao vinho ou ao derivado da uva e do vinho.

Art. 4º Os ingredientes utilizados na produção da bebida alcoólica mista são:

a) ingredientes básicos - parte alcoólica e parte não-alcoólica previstos no artigo terceiro deste anexo;

b) ingredientes opcionais - açúcar, gás carbônico (CO<sub>2</sub>) e água:

1. o açúcar aqui permitido é a sacarose, a qual poderá ser substituída total ou parcialmente por mel, frutose, maltose, açúcar invertido, glicose e seu xarope;

2. a água utilizada deverá obedecer às normas e aos padrões aprovados pela legislação específica para água potável e estar condicionada, exclusivamente, à padronização da graduação alcoólica do produto final.

3. quando gaseificada, a graduação alcoólica da bebida alcoólica mista não poderá ser superior a quinze por cento em volume, a vinte graus Celsius.

Art. 5º A bebida alcoólica mista não deverá ter a sua característica organoléptica ou composição alterada pelo material do recipiente, utensílio ou equipamento utilizado no seu processamento e comercialização.

Art. 6º A bebida alcoólica e a não alcoólica utilizada na elaboração da bebida alcoólica mista deverão atender ao seu respectivo padrão de identidade e qualidade definido na legislação vigente, caso exista.

Art. 7º O aditivo intencional, o coadjuvante de tecnologia de fabricação, o recipiente e as demais substâncias devem atender à legislação específica.

Parágrafo único. É vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, coposmedidas ou outros que caracterizem produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Art. 8º Os estabelecimentos que elaboram as bebidas alcoólicas mistas deverão apresentar as condições higiênicas fixadas nas normas sanitárias em vigor.

§ 1º A bebida alcoólica mista não poderá conter substância tóxica produzida por microrganismo em quantidade que possa tornar-se perigosa para a saúde humana.

§ 2º A bebida alcoólica mista não deverá apresentar contaminante microbiológico ou resíduo de agrotóxico ou outro contaminante orgânico e inorgânico em quantidade superior ao limite estabelecido em legislação específica em vigor.

§ 3º A concentração de álcool metílico não deverá ser superior a vinte miligramas por cem mililitros de álcool anidro.

§ 4º A concentração de cobre (Cu) não deverá ser superior a cinco miligramas por litro.

§ 5º A concentração de chumbo (Pb) não deverá ser superior a dois décimos de miligrama por litro.

Art. 9º Os pesos e as medidas deverão atender a legislação específica.

Art. 10. As normas concernentes à rotulagem são aquelas estabelecidas pelo Decreto nº 2.314, de 04 de setembro de 1997 e pela legislação complementar.

§ 1º Na bebida alcoólica mista que for adicionada de aroma e gás carbônico, as palavras aromatizada e gaseificada deverão figurar ao final da denominação bebida alcoólica mista.

§ 2º É vedado o uso da expressão artesanal, caseiro, reserva, especial e outras expressões similares para designar, tipificar ou qualificar o produto previsto no presente Regulamento Técnico, até que se estabeleça, por ato administrativo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o regulamento técnico que fixe os critérios e os procedimentos para o uso dessas expressões.

Art. 11. Os métodos oficiais de amostragem e de análise são aqueles estabelecidos pelo Decreto nº 2.314, de 04 de setembro de 1997, pela legislação complementar e pelos atos administrativos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 12. É proibida qualquer manipulação ou tratamento que tenha por objetivo modificar as qualidades originais do produto com a finalidade de ocultar alteração do mesmo.

### **ANEXO III REGULAMENTO TÉCNICO PARA A FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA BATIDA**

Art. 1º O presente Regulamento Técnico tem por objeto estabelecer os padrões de identidade e qualidade aos quais deverá obedecer a batida.

Art. 2º O presente Regulamento Técnico aplica-se à batida comercializada em todo o território nacional.

Art. 3º Batida é a bebida alcoólica mista com graduação alcoólica de quinze a trinta e seis por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtido pela mistura de aguardente de cana, outras bebidas destiladas, destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar, álcool etílico potável de origem agrícola com sucos, polpas de frutas, ou outras substâncias de origem vegetal ou animal, permitidas em ato administrativo próprio, com no mínimo cinquenta gramas de açúcares, por litro.

§ 1º A bebida será, necessariamente, elaborada com uma parte alcoólica e com uma parte não-alcoólica de origem vegetal ou animal.

§ 2º A parte alcoólica deverá ser constituída por um ou mais dos seguintes ingredientes: aguardente de cana, bebida destilada, destilado alcoólico simples de cana ou álcool etílico potável de origem agrícola.

§ 3º A parte não-alcoólica deverá ser constituída por um ou mais dos seguintes ingredientes: bebida não alcoólica de origem animal ou vegetal, suco de fruta, polpa de fruta, fruta macerada, xarope de fruta ou substância de origem vegetal ou animal.

§ 4º Será denominada de batida a bebida definida no caput deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

§ 5º Será denominada de batida aromatizada, a bebida definida no caput deste artigo que utilize aditivo aromatizante natural ou sintético.

Art. 4º Os ingredientes utilizados na produção da batida são:

a) ingredientes básicos - aguardente de cana, bebida destilada, destilado alcoólico simples de cana, álcool etílico potável de origem agrícola, substância de origem vegetal ou animal e açúcar:

1. os açúcares devem estar presente em uma quantidade mínima de cinquenta gramas por litro;

2. o açúcar aqui permitido é a sacarose, a qual poderá ser substituída total ou parcialmente por mel, frutose, maltose, açúcar invertido, glicose e seu xarope.

b) ingrediente opcional - água:

1. a água utilizada deverá obedecer às normas e aos padrões aprovados em legislação específica para água potável e estar condicionada, exclusivamente, à padronização da graduação alcoólica do produto final.

Art. 5º A composição química da batida deverá obedecer aos limites fixados a seguir:

a) graduação alcoólica com valor mínimo de quinze e máximo de trinta e seis, expressa em porcentagem de volume alcoólico a vinte graus Celsius;

b) o teor de açúcares totais, expressos em sacarose, deverá possuir um valor mínimo de cinquenta gramas por litro.

Art. 6º A bebida alcoólica e a não alcoólica utilizada na elaboração da batida deverá atender ao seu respectivo padrão de identidade e qualidade definido na legislação vigente, caso exista.

Art. 7º A batida não deverá ter a sua característica organoléptica ou composição alterada pelo material do recipiente, utensílio ou equipamento utilizado no seu processamento e comercialização.

§ 1º É vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais naturais do produto final, excetuados os casos previstos no presente Regulamento Técnico.

§ 2º A batida deverá apresentar o sabor e o aroma dos elementos naturais contidos na matéria-prima utilizada.

Art. 8º O aditivo intencional, o coadjuvante de tecnologia de fabricação, o recipiente e as demais substâncias devem atender à legislação específica.

Parágrafo único. É vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, coposmedidas ou outros que caracterizem produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Art. 9º Os estabelecimentos que elaboram batida deverão apresentar as condições higiênicas fixadas nas normas sanitárias em vigor.

§ 1º A batida não poderá conter substância tóxica produzida por microrganismo em quantidade que possa tornar-se perigosa para a saúde humana.

§ 2º A batida não deverá apresentar contaminante microbiológico ou resíduo de agrotóxico ou outro contaminante orgânico e inorgânico em quantidade superior ao limite estabelecido em legislação específica em vigor.

§ 3º A concentração de álcool metílico não deverá ser superior a vinte miligramas por cem mililitros de álcool anidro.

§ 4º A concentração de cobre (Cu) não deverá ser superior a cinco miligramas por litro.

§ 5º A concentração de chumbo (Pb) não deverá ser superior a dois décimos de miligrama por litro.

Art. 10. Os pesos e as medidas deverão atender a legislação específica.

Art. 11. As normas concernentes à rotulagem são aquelas estabelecidas pelo Decreto nº 2.314, de 04 de setembro de 1997 e pela legislação complementar.

Parágrafo único. É vedado o uso da expressão artesanal, caseiro, reserva, especial e outras expressões similares para designar, tipificar ou qualificar o produto previsto no presente Regulamento Técnico, até que se estabeleça, por ato administrativo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o regulamento técnico que fixe os critérios e os procedimentos para o uso dessas expressões

Art. 12. Os métodos oficiais de amostragem e de análise são aqueles estabelecidos pelo Decreto nº 2.314, de 04 de setembro de 1997, pela legislação complementar e pelos atos administrativos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 13. É proibida qualquer manipulação ou tratamento que tenha por objetivo modificar as qualidades originais do produto com a finalidade de ocultar alteração do mesmo.

#### **ANEXO IV REGULAMENTO TÉCNICO PARA A FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA CAIPIRINHA**

Art. 1º O presente Regulamento Técnico tem por objeto estabelecer os padrões de identidade e qualidade aos quais deverá obedecer a caipirinha industrializada.

Art. 2º O presente Regulamento Técnico aplica-se à caipirinha industrializada e comercializada em todo o território nacional, como também àquela comercializada no exterior.

Art. 3º Caipirinha é a bebida típica do Brasil, com graduação alcoólica de quinze a trinta e seis por cento em volume, a vinte graus Celsius, elaborada com cachaça, limão e açúcar, podendo ser adicionada de água para padronização da graduação alcoólica e de aditivos.

Parágrafo único. Será denominada de caipirinha a bebida definida no caput deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

Art. 4º Os ingredientes utilizados na produção da caipirinha industrializada são:

a) ingredientes básicos - cachaça, limão e açúcar:

1. o açúcar aqui permitido é a sacarose - açúcar cristal ou açúcar refinado -, que poderá ser substituída total ou parcialmente por açúcar invertido e glicose, em quantidade não superior a cento e cinquenta gramas por litro e não inferior a dez gramas por litro, não podendo ser substituída por edulcorantes sintéticos ou naturais;

2. o limão utilizado poderá ser adicionado na forma desidratada e deverá estar presente na proporção mínima de um por cento de suco de limão com no mínimo cinco por cento de acidez titulável em ácido cítrico, expressa em gramas por cem gramas;

b) ingrediente opcional - água:

1. a água utilizada deverá obedecer às normas e aos padrões aprovados pela legislação específica para água potável e estar condicionada, exclusivamente, à padronização da graduação alcoólica do produto final.

Art. 5º A bebida alcoólica utilizada na elaboração da caipirinha industrializada deverá atender ao seu respectivo padrão de identidade e qualidade definido na legislação vigente.

Art. 6º A caipirinha industrializada não deverá ter a sua característica organoléptica ou composição alterada pelo material do recipiente, utensílio ou equipamento utilizado na sua industrialização e comercialização.

§ 1º É vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais naturais do produto final, excetuados os casos previstos no presente Regulamento Técnico

§ 2º O coeficiente de congêneres da bebida não poderá exceder ao valor estabelecido para o mesmo parâmetro na cachaça utilizada na elaboração da caipirinha industrializada, e será expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro.

§ 3º A caipirinha industrializada deverá apresentar o sabor e o aroma dos elementos naturais contidos na matéria-prima utilizada.

Art. 7º O aditivo intencional, o coadjuvante de tecnologia de fabricação, o recipiente e as demais substâncias devem atender à legislação específica.

§ 1º É proibida a utilização de corantes na elaboração de caipirinha industrializada.

§ 2º É vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Art. 8º Os estabelecimentos que industrializam e elaboram caipirinha industrializada deverão apresentar as condições higiênicas fixadas nas normas sanitárias em vigor.

§ 1º A caipirinha industrializada não poderá conter substância tóxica produzida por microrganismo em quantidade que possa tornar-se perigosa para a saúde humana.

§ 2º A caipirinha industrializada não deverá apresentar contaminante microbiológico ou resíduo de agrotóxico ou outro contaminante orgânico e inorgânico em quantidade superior ao limite estabelecido em legislação específica em vigor.

§ 3º Os quantitativos de contaminantes orgânicos e inorgânicos presentes no produto final engarrafado, deverão atender ao disposto no item cinco da Instrução Normativa, nº 13, de 2005

Art. 9º Os pesos e as medidas deverão atender a legislação específica.

Art. 10. As normas concernentes à rotulagem são aquelas estabelecidas pelo Decreto nº 2.314, de 04 de setembro de 1997 e pela legislação complementar.

Parágrafo único. É vedado o uso da expressão artesanal, caseiro, reserva, especial e outras expressões similares para designar, tipificar ou qualificar o produto previsto no presente Regulamento Técnico, até que se estabeleça, por ato administrativo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o regulamento técnico que fixe os critérios e os procedimentos para o uso dessas expressões.

Art. 11. Os métodos oficiais de amostragem e de análise são aqueles estabelecidos pelo Decreto nº 2.314, de 04 de setembro de 1997, pela legislação complementar e pelos atos administrativos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 12. É proibida qualquer manipulação ou tratamento que tenha por objetivo modificar as qualidades originais do produto com a finalidade de ocultar alteração do mesmo.

## **ANEXO V**

### **REGULAMENTO TÉCNICO PARA A FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA BEBIDA ALCOÓLICA COMPOSTA**

Art. 1º O presente Regulamento Técnico tem por objeto estabelecer os padrões de identidade e qualidade aos quais deverá obedecer a bebida alcoólica composta.

Art. 2º O presente Regulamento Técnico aplica-se à bebida alcoólica composta comercializada em todo o território nacional.

Art. 3º Bebida alcoólica composta é a bebida alcoólica por mistura, com graduação alcoólica de treze a dezoito por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida pela maceração ou infusão de substância vegetal, adicionada de álcool etílico potável de origem agrícola, com adição ou não de açúcares.

§ 1º Será denominada de bebida alcoólica composta a bebida definida no caput deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, e que contenha até seis gramas de sacarose por litro.

§ 2º Será denominada de bebida alcoólica composta doce ou suave a bebida definida no parágrafo anterior, e que contenha mais de seis gramas de sacarose por litro.

§ 3º Será denominada de bebida alcoólica de jurubeba, a bebida definida no parágrafo primeiro deste artigo que tenha sido obtida pela mistura de um alcoólico de jurubeba (*Solanum paniculatum*), com álcool etílico potável de origem agrícola e aromatizante natural, podendo ser adicionada de açúcares.

§ 4º Será denominada de bebida alcoólica de jurubeba doce ou suave, a bebida definida no parágrafo anterior que contiver mais de seis gramas de sacarose por litro.

§ 5º Será denominada de bebida alcoólica de gengibre, a bebida definida no parágrafo primeiro deste artigo que tenha sido obtida pela mistura de um macerado alcoólico de gengibre (*Zingiber officinalis*), com álcool etílico potável de origem agrícola e aromatizante natural, podendo ser adicionada de açúcares, devendo apresentar sabor e aroma das substâncias naturais do rizoma.

§ 6º Será denominada de bebida alcoólica de gengibre doce ou suave, a bebida definida no parágrafo anterior que contiver mais de seis gramas de sacarose por litro.

Art. 4º Os ingredientes utilizados na produção da bebida alcoólica composta são:

a) ingredientes básicos - álcool etílico potável e macerado ou infusão de substância vegetal, açúcar:

1. o macerado ou a infusão de substância vegetal é ingrediente obrigatório para a elaboração da bebida alcoólica composta;

2. o açúcar é ingrediente obrigatório para a elaboração da bebida alcoólica composta suave ou doce, para a elaboração da bebida alcoólica de jurubeba suave ou doce e para a elaboração da bebida alcoólica de gengibre suave ou doce.

3. o açúcar aqui permitido é a sacarose, a qual poderá ser substituída total ou parcialmente por frutose, maltose, açúcar invertido, glicose e seu xarope.

4. o macerado alcoólico de jurubeba é ingrediente obrigatório para a elaboração da bebida alcoólica de jurubeba.

5. o macerado alcoólico de gengibre é ingrediente obrigatório para a elaboração da bebida alcoólica de gengibre

b) ingredientes opcionais - água, aromatizante natural e açúcar:

1. a água utilizada deverá obedecer às normas e aos padrões aprovados em legislação específica para água potável e estar condicionada, exclusivamente, à padronização da graduação alcoólica do produto final.

2. o açúcar é ingrediente opcional para a bebida alcoólica composta, para a bebida alcoólica de jurubeba e para a bebida alcoólica de gengibre.

3. o açúcar aqui permitido é a sacarose, a qual poderá ser substituída total ou parcialmente por frutose, maltose, açúcar invertido, glicose e seu xarope.

Art. 5º A composição química da bebida alcoólica composta deverá obedecer aos limites fixados a seguir:

a) graduação alcoólica com valor mínimo de treze e máximo de dezoito, expressa em porcentagem de volume alcoólico a vinte graus Celsius;

b) na bebida alcoólica composta e na bebida alcoólica de jurubeba, o extrato seco reduzido, em gramas por litro, deverá possuir um valor mínimo de quinze;

c) na bebida alcoólica de gengibre, o extrato seco reduzido, em gramas por litro, deverá possuir um valor mínimo de doze;

d) na bebida alcoólica composta o teor de cinzas, em miligramas por litro, deverá possuir um valor mínimo de duzentos e cinquenta;

e) a acidez total deverá possuir um valor mínimo de quarenta miliequivalentes por litro.

Art. 6º A bebida alcoólica composta não deverá ter a sua característica organoléptica ou composição alterada pelo material do recipiente, utensílio ou equipamento utilizado no seu processamento e comercialização.

§ 1º É vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais naturais do produto final, excetuados os casos previstos no presente Regulamento Técnico.

§ 2º A bebida alcoólica composta deverá apresentar o sabor e o aroma dos elementos naturais contidos na matéria-prima utilizada.

Art. 7º O aditivo intencional, o coadjuvante de tecnologia de fabricação, o recipiente e as demais substâncias devem atender à legislação específica.

Parágrafo único. É vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, coposmedidas ou outros que caracterizem produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Art. 8º Os estabelecimentos que elaboram as bebidas alcoólicas compostas deverão apresentar as condições higiênicas fixadas nas normas sanitárias em vigor.

§ 1º A bebida alcoólica composta não poderá conter substância tóxica produzida por microrganismo em quantidade que possa tornar-se perigosa para a saúde humana

§ 2º A bebida alcoólica composta não deverá apresentar contaminante microbiológico ou resíduo de agrotóxico ou outro contaminante orgânico e inorgânico em quantidade superior ao limite estabelecido em legislação específica em vigor.

§ 3º A concentração de álcool metílico não deverá ser superior a vinte miligramas por cem mililitros de álcool anidro.

§ 4º A concentração de cobre (Cu) não deverá ser superior a cinco miligramas por litro.

§ 5º A concentração de chumbo (Pb) não deverá ser superior a dois décimos de miligrama por litro.

Art. 9º Os pesos e as medidas deverão atender a legislação específica.

Art. 10. As normas concernentes à rotulagem são aquelas estabelecidas pelo Decreto nº 2.314, de 04 de setembro de 1997 e pela legislação complementar.

Parágrafo único. É vedado o uso da expressão artesanal, caseiro, reserva, especial e outras expressões similares para designar, tipificar ou qualificar o produto previsto no presente Regulamento Técnico, até que se estabeleça, por ato administrativo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o regulamento técnico que fixe os critérios e os procedimentos para o uso dessas expressões.

Art. 11. Os métodos oficiais de amostragem e de análise são aqueles estabelecidos pelo Decreto nº 2.314, de 04 de setembro de 1997, pela legislação complementar e pelos atos administrativos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 12. É proibida qualquer manipulação ou tratamento que tenha por objetivo modificar as qualidades originais do produto com a finalidade de ocultar alteração do mesmo.

## **ANEXO VI REGULAMENTO TÉCNICO PARA A FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA APERITIVO**

Art. 1º O presente Regulamento Técnico tem por objeto estabelecer os padrões de identidade e qualidade aos quais deverá obedecer o aperitivo.

Art. 2º O presente Regulamento Técnico aplica-se ao aperitivo comercializado em todo o território nacional.

Art. 3º Aperitivo é a bebida com graduação alcoólica de meio a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, que contiver princípios amargos ou aromáticos, com características aperitivas ou estimulantes do apetite, obtidas a partir de extrato de um ou mais vegetais, ou parte dos mesmos.

§ 1º Será denominada de aperitivo a bebida definida no caput deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

§ 2º Será denominada de fernet, bitter, amargo ou amaro a bebida definida no caput deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo e cujo sabor seja predominantemente amargo.

§ 3º Será denominada de ferroquina ou ferro quina a bebida definida no caput deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, e que contiver teor mínimo

de cento e vinte miligramas de citrato de ferro amoniacal e cinco miligramas de quinino, expresso em sulfato de quinino, por cem mililitros da bebida

§ 4º Será denominada de aperitivo sem álcool ou aperitivo não-alcoólico a bebida definida no caput deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, e que possuir graduação alcoólica inferior a meio por cento em volume, a vinte graus Celsius.

§ 5º Será denominada de aperitivo soda, a bebida definida no caput deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo e que seja adicionada de água e dióxido de carbono, com graduação alcoólica máxima de quinze por cento em volume, a vinte graus Celsius.

§ 6º O aperitivo cuja composição predomine um determinado princípio, uma substância aromática ou uma matéria-prima, poderá ter a sua denominação acrescida exclusivamente do nome da matéria prima principal.

§ 7º Quando não existir predominância de uma matéria prima, a bebida poderá ser denominada genericamente de aperitivo de ervas, aperitivo de frutas ou outras denominações que caracterizem o produto.

Art. 4º A bebida deverá estar de acordo com o limite estabelecido para os princípios ativos definidos em legislação específica, provenientes das substâncias vegetais utilizadas em sua elaboração.

Art. 5º A matéria-prima de origem vegetal utilizada na elaboração do aperitivo não poderá ser substituída por aditivo aromatizante sintético.

Art. 6º Com exceção do teor alcoólico, será exigido para o aperitivo não-alcoólico todas as especificações atribuídas aos aperitivos em geral.

Art. 7º Os ingredientes utilizados na produção do aperitivo são:

a) ingredientes básicos - álcool etílico potável, destilado alcoólico simples de origem agrícola, bebida alcoólica ou suas misturas e extrato de vegetal ou parte de vegetal, que contenha princípio amargo ou aromático com característica aperitiva ou estimulante do apetite;

b) ingredientes opcionais - açúcar, dióxido de carbono e água:

1. a água utilizada deverá obedecer às normas e aos padrões aprovados em legislação específica para água potável e estar condicionada, exclusivamente, à padronização da graduação alcoólica do produto final

2. o açúcar aqui permitido é a sacarose, a qual poderá ser substituída total ou parcialmente por frutose, maltose, açúcar invertido, glicose e seu xarope;

Art. 8º A composição química do aperitivo deverá obedecer aos limites fixados a seguir:

a) graduação alcoólica com valor mínimo de meio e máximo de cinquenta e quatro, expressa em porcentagem de volume alcoólico a vinte graus Celsius;

b) no aperitivo soda, a graduação alcoólica deverá possuir um valor mínimo de meio e máximo de quinze, expressa em porcentagem de volume alcoólico a vinte graus Celsius;

c) no aperitivo sem álcool ou aperitivo não alcoólico, a graduação alcoólica, expressa em porcentagem de volume alcoólico a vinte graus Celsius, deverá ser inferior a meio.

Art. 9º O aperitivo não deverá ter a sua característica organoléptica ou composição alterada pelo material do recipiente, utensílio ou equipamento utilizado no seu processamento e comercialização.

§ 1º É vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais naturais do produto final, excetuados os casos previstos no presente Regulamento Técnico.

§ 2º O aperitivo deverá apresentar o sabor e o aroma dos princípios amargos ou aromáticos utilizados em sua elaboração.

Art. 10. A bebida alcoólica utilizada na elaboração do aperitivo deverá atender ao seu respectivo padrão de identidade e qualidade definido na legislação vigente, caso exista.

Art. 11. O aditivo intencional, o coadjuvante de tecnologia de fabricação, o recipiente e as demais substâncias devem atender à legislação específica.

Parágrafo único. É vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos medidas ou outros que caracterizem produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico

Art. 12. Os estabelecimentos que elaboram aperitivos deverão apresentar as condições higiênicas fixadas nas normas sanitárias em vigor.

§ 1º O aperitivo não poderá conter substância tóxica produzida por microrganismo em quantidade que possa tornar-se perigosa para a saúde humana.

§ 2º O aperitivo não deverá apresentar contaminante microbiológico ou resíduo de agrotóxico ou outro contaminante orgânico e inorgânico em quantidade superior ao limite estabelecido em legislação específica em vigor.

§ 3º A concentração de álcool metílico não deverá ser superior a vinte miligramas por cem mililitros de álcool anidro.

§ 4º A concentração de cobre (Cu) não deverá ser superior a cinco miligramas por litro.

§ 5º A concentração de chumbo (Pb) não deverá ser superior a dois décimos de miligrama por litro.

Art. 13. Os pesos e as medidas deverão atender a legislação específica.

Art. 14. As normas concernentes à rotulagem são aquelas estabelecidas pelo Decreto nº 2.314, de 04 de setembro de 1997 e pela legislação complementar.

§ 1º O painel principal do rótulo do aperitivo sem álcool deverá conter a seguinte frase de advertência: Este produto pode conter álcool em até 0,5% v/v. A frase em questão deve ser distinta e ostensiva e com caracteres em negrito. Os dizeres previstos neste parágrafo deverão possuir fácil leitura e tamanho não inferior ao tamanho conferido aos caracteres que compõem a denominação da bebida. Os dizeres previstos neste parágrafo deverão estar inseridos na horizontal na rotulagem do produto, em condição usual de apresentação ao consumidor

§ 2º É vedado o uso da expressão artesanal, caseiro, reserva, especial e outras expressões similares para designar, tipificar ou qualificar o produto previsto no presente Regulamento Técnico, até que se estabeleça, por ato administrativo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o regulamento técnico que fixe os critérios e os procedimentos para o uso dessas expressões.

Art. 15. Os métodos oficiais de amostragem e de análise são aqueles estabelecidos pelo Decreto nº 2.314, de 04 de setembro de 1997, pela legislação

complementar e pelos atos administrativos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 16. É proibida qualquer manipulação ou tratamento que tenha por objetivo modificar as qualidades originais do produto com a finalidade de ocultar alteração do mesmo.

## **ANEXO VII**

### **REGULAMENTO TÉCNICO PARA A FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA AGUARDENTE COMPOSTA**

Art. 1º O presente Regulamento Técnico tem por objeto estabelecer os padrões de identidade e qualidade aos quais deverá obedecer a aguardente composta.

Art. 2º O presente Regulamento Técnico aplica-se à aguardente composta comercializada em todo o território nacional.

Art. 3º Aguardente composta é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, resultante da adição na aguardente ou no destilado alcoólico simples de origem agrícola, de substâncias de origem vegetal ou animal.

§ 1º Será denominada de aguardente composta a bebida definida no caput deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo e que contenha até seis gramas de sacarose por litro.

§ 2º Será denominada de aguardente composta adoçada a bebida definida no parágrafo anterior, e que contenha açúcares em quantidade superior a seis e inferior a trinta gramas por litro, expressos em sacarose.

Art. 4º A aguardente composta poderá ser colorida com caramelo e adicionada de açúcares, expressos em sacarose, na quantidade inferior a trinta gramas por litro.

Art. 5º Os ingredientes utilizados na produção da aguardente composta são:

a) ingredientes básicos - destilado alcoólico simples de origem agrícola ou aguardente e substâncias de origem vegetal ou animal;

b) ingredientes opcionais - açúcares, caramelo e água.

1. a água utilizada deverá obedecer às normas e aos padrões aprovados em legislação específica para água potável e estar condicionada, exclusivamente, à padronização da graduação alcoólica do produto final;

2. o açúcar aqui permitido é a sacarose, a qual poderá ser substituída total ou parcialmente por mel, frutose, maltose, açúcar invertido, glicose e seu xarope;

Art. 6º A composição química da aguardente composta deverá obedecer aos limites fixados a seguir

a) graduação alcoólica com valor mínimo de trinta e oito e máximo de cinquenta e quatro, expressa em porcentagem de volume alcoólico a vinte graus Celsius;

b) o coeficiente de congêneres, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor mínimo de duzentos e um valor máximo de seiscentos e cinquenta;

c) a acidez volátil em ácido acético, expressa em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor máximo de cento e cinquenta;

d) os ésteres em acetato de etila, expressos em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverão possuir um valor máximo de duzentos; e) os aldeídos em aldeído acético, expressos em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverão possuir um valor máximo de trinta;

f) o furfural, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor máximo de cinco;

g) o álcool superior, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor máximo de trezentos e sessenta.

Art. 7º A aguardente composta não deverá ter a sua característica organoléptica ou composição alterada pelo material do recipiente, utensílio ou equipamento utilizado no seu processamento e comercialização.

§ 1º É vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais naturais do produto final, excetuados os casos previstos no presente Regulamento Técnico.

§ 2º O coeficiente de congêneres não poderá exceder ao maior valor mensurado para o mesmo parâmetro no ingrediente alcoólico utilizado na elaboração da aguardente composta, respeitados os limites estabelecidos no presente ato.

§ 3º É permitido o corte com destilados de igual natureza unicamente na proporção necessária para conduzir o coeficiente de congêneres até os limites admitidos pelo presente ato.

Art. 8º O aditivo intencional, o coadjuvante de tecnologia de fabricação, o recipiente e as demais substâncias devem atender à legislação específica.

Parágrafo único. É vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, coposmedidas ou outros que caracterizem produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Art. 9º Os estabelecimentos que elaboram aguardente composta deverão apresentar as condições higiênicas fixadas nas normas sanitárias em vigor.

§ 1º A aguardente composta não poderá conter substância tóxica produzida por microrganismo em quantidade que possa tornar-se perigosa para a saúde humana.

§ 2º A aguardente composta não deverá apresentar contaminante microbiológico ou resíduo de agrotóxico ou outro contaminante orgânico e inorgânico em quantidade superior ao limite estabelecido em legislação específica em vigor.

§ 3º A concentração de álcool metílico não deverá ser superior a vinte miligramas por cem mililitros de álcool anidro.

§ 4º A concentração de cobre (Cu) não deverá ser superior a cinco miligramas por litro

§ 5º A concentração de chumbo (Pb) não deverá ser superior a dois décimos de miligrama por litro.

Art. 10. Os pesos e as medidas deverão atender a legislação específica.

Art. 11. As normas concernentes à rotulagem são aquelas estabelecidas pelo Decreto nº 2.314, de 04 de setembro de 1997 e pela legislação complementar

§ 1º É vedado o uso da expressão artesanal, caseiro, reserva, especial e outras expressões similares para designar, tipificar ou qualificar o produto previsto no presente Regulamento Técnico, até que se estabeleça, por ato administrativo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o regulamento técnico que fixe os critérios e os procedimentos para o uso dessas expressões.

§ 2º O rótulo de aguardente composta poderá mencionar a expressão conhaque, acrescida do nome da principal substância de origem vegetal ou animal utilizada, de forma visível, e constará no painel principal do rótulo, em caracteres gráficos de mesma dimensão e cor da expressão conhaque.

§ 3º Quando o rótulo apresentar a expressão conhaque, acrescida do nome da principal substância de origem vegetal ou animal utilizada, a denominação aguardente composta deverá ser declarada em dimensão gráfica não inferior a um terço dessa expressão

Art. 12. Os métodos oficiais de amostragem e de análise são aqueles estabelecidos pelo Decreto nº 2.314, de 04 de setembro de 1997, pela legislação complementar e pelos atos administrativos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 13. É proibida qualquer manipulação ou tratamento que tenha por objetivo modificar as qualidades originais do produto com a finalidade de ocultar alteração do mesmo.